

TENUTA DEL
B U O N A M I C O
MONTECARLO - ITALIA

SPUMANTE INEDITO PARTICOLARE
BRUT NATURE
Spumante

Tipologia Spumante

Zona d'origine Comune di Montecarlo Toscana

Tipo di terreno Medio impasto

Vitigni 100% Pinot Bianco

Fermentazione e affinamento Spumantizzazione secondo il metodo Charmat effettuata in autoclave orizzontale appositamente realizzata per il Buonamico, ad una temperatura costantemente controllata dove, grazie ai lieviti selezionati, si ha un'ottimale presa di spuma. Trascorso il tempo della fermentazione, circa 6 mesi, si ha la quasi immediata filtrazione così da preservare la naturale freschezza. L'imbottigliamento e la fase conclusiva di questo processo sono preceduti da alcune settimane di affinamento in autoclave. Il vino continua un affinamento in bottiglia per altri 90 giorni.

Alcol 12.5%

Formati Champenoise verde scura da 0,750 lt in cartoni da 6 bottiglie
Champenoise verde scura da 1,5 lt in astuccio da 1 bottiglia
Jeroboam da 3 lt e Magnum da 6 lt

Colore Giallo paglierino con riflessi dorati

Profumo Molto intenso, con profumi di frutta gialla, e in particolare mela e pesca

Gusto Strutturato e complesso, ha un tenore zuccherino inferiore ai 3 grammi per litro, ed è quindi definibile "Nature"

Abbinamenti consigliati Indicato per pranzi o cene a base di pesce o carni bianche

Solfiti Contiene Solfito

